

Sinaasappel-chocolade wafels / Orange and Chocolate Waffles



Boodschappenlijst

100 gram patent bloem
60 gram cacao
2 theelepels bakpoeder
3 eetlepels fijne suiker
een snuffje zout

2 vrije uitloop bio-eieren
200 ml volle melk
50 gram boter, gesmolten
1 sinaasappel, rasp plus 10 ml sap
50 gram chocolade in stukjes, puur, melk of wit

Serveren met

slagroom, sinaasappel- of mandarijnpartjes en cacao

Zo maak je sinaasappel-chocolade wafels

Zeef de bloem en de cacao in een kom en roer er suiker, zout en sinaasappelschil door.

Klop in een aparte kom de eieren, voeg de melk, het sinaasappelsap en de gesmolten boter toe.
Vouw de natte ingrediënten langzaam door de droge en maak er een glad beslag van.
Roer de chocoladeknoopjes er door.

Verhit je wafelijzer tot het op temperatuur is en giet het beslag er in.
Sluit het deksel en bak tot ze goudbruin van kleur en een beetje knapperig zijn (+/- 5 minuten).

Serveer de wafels warm, met slagroom er op en bestrooid met cacaopoeder

Sinaasappel-chocolade wafels / Orange and Chocolate Waffles



Shopping list

100g plain flour

60g cocoa

2 teaspoons baking powder

3 tablespoons caster sugar

a pinch salt

2 free range organic eggs

200 ml whole milk

50g butter, melted

1 orange, zested + 10 ml juice

50g of chocolate chips, dark, milk or white

Serve with

whipped cream, orange or tangerine segments and cocoa

How to make orange and chocolate waffles

Sift the flour and cocoa powder into a bowl then stir in the sugar, salt and orange zest.

In a separate bowl, beat the eggs then add in the milk, orange juice and melted butter.

Slowly whisk the wet ingredients into the dry, to make a smooth batter.

Then fold in the chocolate chips.

Heat your waffle iron up and when at temperature, ladle the batter in.

Close the lid and cook until a dark golden colour and crisped up a little, about 5 minutes.

Serve up warm, topped with whipped cream and dusted with cocoa powder